

A la baguette

Pains et Viennoiseries

by Cachou66

HOME MADE

EVERYTHING but the **BAGEL SESAME** SEASONING BLEND

Mélange spécial pour Bagels et autres FAIT MAISON

Ingrédients:

- ❑ 6 cuillères à soupe de graines de sésame blanc
- ❑ 6 cuillères à soupe de graines de sésame noir
- ❑ 4 cuillères à soupe de graines de pavot
- ❑ 4 cuillères à soupe d'oignon émincé séché
- ❑ 4 cuillères à soupe d'ail haché séché
- ❑ 1 cuillère à soupe de gros sel de mer



Préparation:



Préchauffer le grill/plat de cuisson, mode MANUEL à 190°C/200°C.

Au bip, verser les graines de sésames blanches et noires.

Les torrifier environ 10 à 15 minutes.

Réserver sur une assiette ou bol et les laisser refroidir.

En attendant dans un pot hermétique (style Action) ou pot de confiture, verser les graines de pavot, l'ail en poudre et le gros sel.

Piler l'oignon sec émincé grossièrement au mortier.

Verser dans le pot puis ajouter les graines de sésame grillées et refroidies.

Fermer le pot et mélanger bien en secouant plusieurs fois.

C'est prêt !!!

Suggestion:

On le trouve aux Etats-Unis.

Ce mélange sera parfait pour garnir ou décorer des bagels, mais ira très bien également sur des toasts du petit déjeuner, de la viande, des œufs, des macaronis au fromage, des frites, sur de la pizza, dans des salades vertes etc...